

Empanadas fáciles de pollo cremoso

Servings: 4 **Prep:** 15 min **Cook:** 16 min **Total:** 31 min

Ingredients

- Obleas de masa de empanadillas
- **3.5 oz** Pollo asado o cocido
- Cebolla frita
- **3.5 oz** Queso crema
- **3.5 oz** Queso rallado
- **1** Huevo *(Batido)*
- Semillas de sésamo

Instructions

1. Trocea el pollo y mézclalo con la cebolla frita, el queso crema y el queso rallado.
2. Coloca una cucharada colmada del relleno sobre una oblea de masa de empanadilla.
3. Cubre con otra oblea y cierra los bordes.
4. Pinta las empanadillas con huevo batido y añade semillas de sésamo.
5. Cocina en la freidora de aire durante 16 minutos a 190 °C; durante los últimos 4 minutos, dales la vuelta y cocínalas por el otro lado.
6. Como alternativa, hornéalas durante unos 18 minutos a 200 °C, con calor arriba y abajo.

Generated by Recipe Bro